

PRESENTACIÓN

El Volumen 34, Número 1, Año 2026 de la **Revista Técnico-Científica TATASCÁN** se dedica con especial reconocimiento al **Jardín Botánico y Centro de Investigación Lancetilla**, en conmemoración de sus **100 años** de historia, investigación, conservación y servicio al país. Lancetilla representa uno de los patrimonios naturales, científicos y educativos más importantes de Honduras, reconocido como la única área protegida del Sistema Nacional de Áreas Protegidas de Honduras con categoría de Jardín Botánico y administrado por la Universidad Nacional de Ciencias Forestales, UNACIFOR.

Desde sus orígenes como centro experimental e investigativo desde 1926, Lancetilla se ha consolidado como un espacio emblemático para el estudio de la biodiversidad tropical, la conservación de recursos genéticos, la educación ambiental y el fortalecimiento de la investigación forestal y agroecológica. Su riqueza natural, sus colecciones botánicas, su reserva biológica y su aporte a la formación científica lo convierten en un verdadero **“tesoro verde de Honduras”**, símbolo vivo de la relación entre ciencia, naturaleza y desarrollo sostenible.

Esta dedicatoria honra la memoria histórica de Lancetilla y reconoce el legado de quienes, a lo largo de un siglo, han contribuido a su protección, estudio y proyección nacional e internacional. Asimismo, reafirma el compromiso de la Revista TATASCÁN con la difusión del conocimiento científico, la valoración del patrimonio natural hondureño y la promoción de investigaciones orientadas a la sostenibilidad ambiental, la conservación de la biodiversidad y el bienestar de las presentes y futuras generaciones.

En el marco de este centenario, el Volumen 34(1) 2026 se suma al homenaje institucional a Lancetilla como un referente de investigación, conservación y educación ambiental, cuya historia continúa inspirando el trabajo académico y científico en Honduras.

Los artículos presentados en este ejemplar son los siguientes:

1. Efecto de tres tipos de sustratos locales en las características morfológicas de *Anthurium andraeanum* en etapa de vivero. Este artículo evalúa tres sustratos locales para la producción de anturio en vivero, considerando variables morfológicas, estado fitosanitario, floración, rentabilidad y comercialización. Los resultados destacan que el sustrato compuesto por suelo, casulla de arroz y mulch presentó mejores efectos en salud foliar, producción y viabilidad económica, por lo que se recomienda para condiciones de vivero.
2. Efecto de biofertilizantes de subproductos del café sobre crecimiento inicial y calidad morfológica de *Gliricidia sepium* en vivero. El estudio analiza el uso de biofertilizantes elaborados a partir de subproductos del café, específicamente biol de aguas mieles y compost de pulpa, sobre el crecimiento inicial de *Gliricidia sepium*. Los resultados evidencian que el compost favoreció la altura y el diámetro de las plantas, demostrando que estos biofertilizantes constituyen una alternativa sostenible para mejorar la producción de especies forestales en vivero.
3. Evaluación estructural técnico-financiera de tecnologías de carbonización. Este artículo compara un horno convencional mejorado y una retorta metálica de calentamiento indirecto para la producción de carbón vegetal. La investigación concluye que ambas tecnologías son económicamente viables; sin embargo, la retorta metálica presenta mayor eficiencia

térmica, mejor rendimiento financiero y mayor resiliencia ante escenarios adversos, posicionándose como una opción más moderna para el sector forestal-energético.

4. Efectos de los incendios forestales en las propiedades del suelo en la zona de amortiguamiento del PANACOMA. La investigación evalúa el impacto de los incendios forestales sobre las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo en la zona de amortiguamiento del Parque Nacional Montaña de Comayagua. Los hallazgos muestran alteraciones en la densidad, porosidad, pH, nutrientes y materia orgánica, destacando la importancia de fortalecer acciones de restauración ecológica y manejo sostenible para recuperar la fertilidad y resiliencia del suelo.

5. El ecosistema de ciénagas en Siguatepeque, su extinción y el impacto en la ciudad frente a eventos climáticos. El artículo describe la pérdida progresiva de las ciénagas de Siguatepeque como resultado del crecimiento urbano y la ocupación de antiguos humedales. Señala que la reducción de estos ecosistemas ha disminuido su capacidad de regulación hídrica, incrementando la vulnerabilidad de la ciudad ante inundaciones en época lluviosa y déficit de agua subterránea en época seca.

6. Efecto de la pulpa de Carao (*Cassia grandis* L.) en las propiedades sensoriales y nutricionales del yogur de leche caprina. Este estudio analiza la incorporación de pulpa de carao en yogur elaborado con leche de cabra, evaluando sus características fisicoquímicas, microbiológicas, sensoriales y nutricionales. El tratamiento con 4.5 % de carao presentó los mejores resultados en pH, acidez, sólidos solubles, inocuidad y aceptación sensorial, por lo que se considera una alternativa viable para desarrollar yogures funcionales con mayor valor nutricional.

7. Desarrollo de una formulación optimizada de galletas para celíacos utilizando harina de guanábana. El artículo evalúa la sustitución parcial de harina de trigo por harina de guanábana en la elaboración de galletas funcionales orientadas a personas con enfermedad celíaca. La formulación con 10 % de harina de guanábana obtuvo la mejor aceptación sensorial, especialmente en color y sabor, además de aportar fibra dietética; no obstante, el estudio identifica la necesidad de mejorar su contenido proteico y controlar la humedad.

8. Análisis de la cinética de secado del grano de café (*Coffea arabica*) y su relación con la calidad en taza. Esta investigación estudia la relación entre los métodos de secado, los procesos de beneficiado y la calidad sensorial del café en las variedades Catuai y Catimor. Los resultados indican que el secado solar en domo fue el método más rápido y que la variedad Catimor, sometida a beneficiado natural, alcanzó la mayor puntuación en taza, demostrando que la calidad depende tanto de la variedad como del método y tiempo de secado.

9. Antinutrientes en la dieta humana: riesgos, beneficios y estrategias de mitigación desde una perspectiva integral. Este artículo de revisión analiza los principales antinutrientes presentes en alimentos de origen vegetal, sus efectos sobre la digestión y absorción de nutrientes, así como sus posibles beneficios funcionales cuando se consumen en cantidades moderadas. Además, describe estrategias domésticas y tecnológicas como remojo, germinación, fermentación y cocción para reducir sus efectos negativos sin eliminar completamente sus propiedades bioactivas.

En conjunto, los artículos que integran este volumen representan un aporte valioso para la generación de conocimiento científico en Honduras. La revista TATASCÁN de la Universidad Nacional de Ciencias Forestales reafirma su compromiso de servir como un espacio de difusión académica que impulsa la investigación aplicada, fortalece la toma de decisiones y promueve la gestión sostenible de los recursos naturales y productivos del país. Con ello, invitamos a nuestros lectores a explorar los resultados y reflexiones presentadas, seguros de que contribuirán al avance científico y al desarrollo sostenible nacional

Dani Oved Ochoa Cervantez

Editor en jefe